

Restauration : qu'est-ce que la mention « fait maison » ?

Restauration : qu'est-ce que la mention « fait maison » ?

Par Bercy Infos, le 20/08/2019 - Démarches administratives

En restauration, la mention « fait maison » permet de valoriser le savoir-faire du métier de cuisinier et d'informer le consommateur que le plat qu'il va manger a été cuisiné sur place à partir de produits bruts. Qui a le droit d'utiliser cette mention ? Quelles sont les conditions pour l'utiliser ? Toutes les informations.

Quels sont les critères à respecter pour utiliser la mention « fait maison » ?

Les ingrédients qui peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » sont les suivants :

- Les **produits bruts** (produits crus) : ce sont des produits qui ont été réceptionnés par le restaurateur sans avoir été modifiés au préalable et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable.
- Les **produits non bruts que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur** lui-même :
 - les saurseries, salaisons et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés
 - les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait
 - le pain, les farines et les biscuits secs
 - les légumes et fruits secs et confits
 - les pâtes et les céréales
 - la levure, le sucre et la gélatine
 - les condiments, épices, aromates, concentrés
 - le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions
 - les sirops, vins, alcools et liqueurs
- Pour des **raisons de sécurité sanitaire**, les produits suivants :
 - la choucroute crue et les abats blanchis
 - sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace.

À savoir

Un plat composé exclusivement de produits autres que les produits bruts ne peut pas être un plat « fait maison ».

Le plat maison doit être élaboré sur place. Il est cependant également possible d'utiliser la mention « fait maison » dans les cas suivants :

- dans le cadre d'une activité de traiteur organisateur de réception
- dans le cadre d'une activité de commerce non sédentaire, notamment sur les foires, les marchés et lors de manifestations de plein air et de vente ambulante.

Comment utiliser la mention « fait maison » ?

3 cas de figure sont possibles :

- vous ne préparez aucun plat « fait maison »** : vous avez l'interdiction d'utiliser les termes « maison » ou « fait maison » ou le logo défini à cet effet.
- vous ne préparez que des plats « fait maison »** : vous avez le choix entre 2 options : soit indiquer à l'aide du logo ou de la mention « fait maison » en face de chacun des plats de votre carte que ces derniers sont « faits maison », soit indiquer cette mention à un endroit unique visible de tous les consommateurs.
- vous préparez en partie des plats « faits maison » et en partie des plats qui ne le sont pas** : dans ce cas, vous placez la mention ou le logo en face de chacun des plats « faits maison ».

Lire aussi : [Cuisiniers : valorisez votre savoir-faire en profitant du statut d'artisan](#)

Télécharger les logos et la charte graphique

Guide d'utilisation

[Guide d'utilisation de la mention « fait maison » \(PDF, 2 Mo\)](#) - version mai 2015

Le logo

Le logo « fait maison » est disponible en trois formats : [EPS](#) | [PNG](#) | [JPEG](#)

Étiquettes autocollantes à imprimer

Planches de logos en différents formats pour impression par vos soins sur papier autocollant A4 :

[Étiquettes 10mm](#) | [Étiquettes 70x30 mm](#) | [Étiquettes 70x30 mm \(sombre\)](#) | [Étiquettes 105x57 mm](#) | [Étiquettes 105x5 mm \(sombre\)](#)

Charte graphique

[Guide graphique \(PDF, 583 Ko\)](#)

Textes législatifs

- [Code de la consommation - Section unique : Utilisation de la mention "fait maison"](#)
- [Code de la consommation - Sous-section 4 : Utilisation de la mention "fait maison"](#)

Thématiques : [Démarches administratives](#)



Des infos 100% utiles et 100% fiables sur la fiscalité, les aides, la consommation, vos obligations, le numérique... pour vous aider au quotidien. [En savoir plus sur Bercy infos.](#)

Pour être averti chaque semaine des dernières infos, abonnez-vous aux lettres d'information Bercy infos.

Partager la page [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#)

Pour accéder à la source de l'information, cliquez sur l'image ci-dessus